



MENUS DES CENTRES AÉRÉS
– VILLE DE ROYAN –
Du 10 juillet au 04 août 2023



	Du 10 juillet 2023 Au 14 juillet 2023	Du 17 juillet 2023 Au 21 juillet 2023	Du 24 juillet 2023 Au 28 juillet 2023	Du 31 juillet 2023 Au 04 août 2023
LUNDI	Maquereau à la moutarde Hachis Parmentier Salade verte Compote Biscuit	Concombre vinaigrette Poulet rôti Haricots verts Yaourt nature sucré	Tarte aux fromages Escalope de porc Ratatouille Banane	Betteraves persillées Pâtes sauce carbonara Emmental râpé Kiwi
MARDI	Salade de riz niçois Rôti de dinde et son jus Gratin de courgettes Pêche	Melon Boules bœuf sauce tomate Pâtes/emmental râpé Glace	Salade de tomates Brochette de dinde marinée Gratin de pâtes Velouté aux fruits	Melon Rôti de veau et son jus Haricots beurre Semoule au lait
MERCREDI	Céleri rémoulade Paupiette de veau Jardinière de légumes Petits suisses aux fruits	Carottes râpées Chipolatas Lentilles Clafoutis aux cerises	Radis/beurre Cordon bleu Poêlée rustique Crème dessert	Tomate/concombre/olives Jambon blanc Purée de pommes de terre Compote
JEUDI	Rillettes de poulet/cornichon Poisson sauce safranée Carottes persillés Gouda Abricots	Œufs mayonnaise Filet meunière/citron Brocolis Cantal Pastèque	Salade/jambon/maïs/gruyère Poisson sauce citron Boulgour Nectarine	Carottes râpées Poisson pané/citron Epinards béchamel Flan pâtissier
VENDREDI	14 JUILLET	Salade/noix/mimolette Sauté de dinde Pommes vapeur Cocktail de fruits	Macédoine mayonnaise Estouffade de bœuf Carottes vichy Fromage blanc vanillé	Cervelas/gruyère Curry de dinde Riz aux petits légumes Abricots

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces menus ont été élaborés en adéquation avec les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), par le Responsable de la Restauration et la diététicienne-nutritionniste de la Cuisine Centrale.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INFORMATION des CONSOMMATEURS), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.